



RHU 2014

APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	82% Syrah—15% Garnacha—3% Petite Sirah
GEOLOGIA	Granito en la Cordillera de Los Andes
SUELO	Granito en distintos estados de alteración
CLIMA	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
ALTURA	Los viñedos se ubican entre los 1.720 y los 2.206 m.s.n.m.
VINIFICACION	El Syrah y el Petite Sirah tuvieron una maceración pre fermentativa de 3 días en lagares de roca. La Garnacha se fermenta en tanques de concreto, por su sensibilidad a la oxidación. Fermentación espontánea con levaduras nativas. Se realiza pisoneo diario para buscar tensión y suavidad. La maceración total fue de 11 días en el lagar y 13 días para la Garnacha
CRIANZA	Fudres de madera de 2.500 L por 35 meses
N° BOTELLAS	3.526
EMBOTELLADO	30 de enero de 2017

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,4 %
PH	3,19
Azúcar residual	1,49 g/l
Acidez total	6,75 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes entre los 1.720 y los 2.206 m.s.n.m. en la localidad Alcohuz, Valle de Elqui, Chile. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad. El objetivo final es hacer un vino que refleje su lugar de origen.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2013: Invierno y primavera muy secos con una pluviometría anual de solo 13,5 mm siendo uno de los años más secos de la historia. Hubo una nevada de 15 centímetros el 23 de junio.

La segunda quincena de septiembre hubo seis heladas que no afectaron al viñedo.

Verano 2014: El verano fue seco, sin precipitaciones, con temperatura promedio máxima para el mes más cálido que fue enero de 27,6° La mínima promedio para el mismo mes fue de 11,2° En general un año frío para el valle.

Fecha de Cosecha: Syrah el 10 de marzo, Petite Sirah el 17 de marzo y Garnacha 19 de marzo.